

QUICHE AUX POIREAUX, LARD DE LA BORNE ET VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

- 1 pâte feuilletée ronde de 32 cm
- 500 g de poireaux
- 1 oignons
- 200 g de lard fumé cru de la borne
- 200 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé
- 3 œufs entier
- 1,5 dl de lait
- 1 càs de farine
- 40 g de beurre
- 0,5 dl d'huile de colza
- sel et poivre

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 200° C chaleur tournante.

Emincer le poireau et couper le lard en petits dés.

Disposer la pâte feuilletée dans une plaque à gâteau et la piquer à l'aide d'une fourchette.

Faire revenir le poireau et l'oignon émincé dans l'huile et le beurre, saler et poivrer. Une fois que le poireau est devenu tendre, le réserver dans une assiette.

Dans la même poêle, colorer les lardons et les réserver.

Dans un bol, ajouter le lait, les œufs et la farine. Bien mélanger.

Répartir le poireau et les lardons sur la pâte feuilletée, verser le mélange lait-œuf et ajouter le Vacherin Fribourgeois AOP. Poivrer

Enfourner votre quiche pendant 20 minutes.

*Savourez
l'instant*

